

OGGI DAL MARE

Crudo di crostacei freschi
gamberi rossi di Scoglitti, scampi e gobetto di profondità serviti crudi con salmoriglio agrumato.

€ 28,00

Mazzancolle Vivaci
lesse, accompagnate da una maionese vivace, ricca, aromatica e leggermente piccante.

€ 18,00

Alici saltate in padella
con olio buono, limone nostrano e prezzemolo.

€ 14,00

Insalata di molluschi e crostacei
con polpo, seppia, mazzancolle, verdure, limone e aceto bianco.

€ 19,00

Frittomisto di pesce
alici, triglie, gamberi e totani dalle reti dei pescatori locali, infarinati e fritti.

€ 20,00

Fritto di calamaretti
calamaretti fritti con sedano, cipolla rossa e una puntina di aceto.

€ 17,00

Sarde ripiene al finocchietto selvatico
panate e gratinate in griglia, squisite.

€ 16,00

Caponata di melanzane
un classico antipasto del territorio, servito con pane tostato.

€ 13,00

PRIMI IN BARCA

Linguine del Capitano
con calamaretti, capperi e pomodorini spellati.

€ 16,00

Spaghetti alle vongole nostrane
piatto di pasta della tradizione, saporito e succulento.

€ 18,00

Cavatelli siciliani
al sugo di scorfano di scoglio e pangrattato alla siciliana.

€ 17,00

Pasta con le sarde
un'esplosione di sapori per celebrare la mia isola.

€ 16,00

Spaghetti con le cozze sgusciate
arricchite da filetti di acciughe, scorza di limone, bottarga e pangrattato alla siciliana.

€ 16,00

Primo del giorno
Il primo del giorno varia settimanalmente in base al pescato e viene pensato in cucina con creatività e improvvisazione.

€ S.D

SECONDI IN RETE

Calamaro mediterraneo
cotto alla griglia e servito con salsa ghiotta cremosa.

€ 22,00

Polpo nostrano arrosto
servito con patate schiacciate e salsa mediterranea.

€ 19,00

Pesce del giorno 'alla stimpirata'
piatto agrodolce preparato con il pesce azzurro pescato qui davanti.

€ 18,00

Trancio di pescato
utilizziamo pesci di grossa taglia come aguglia imperiale, ricciola o tonno.

€ 18,00

Secondo del giorno
Il secondo del giorno varia settimanalmente in base al pescato e viene pensato in cucina con creatività e improvvisazione.

€ S.D

Cucina
COSTIERA
PUNTA SECCA

MENU

Abbiamo fatto del mare il nostro fornitore principale.
Salvatore e Umberto, padre e figlio, ci procurano il fresco direttamente dalle loro barche.
Lavorato il meno possibile, lo portiamo sulle nostre tavole.

[f @joseph_micieli](#) [@joseph_micieli](#) [@cucina_costiera_puntasecca](#)

DOLCE ANCORAGGIO

Cioccolato & Caffè
ganache al cioccolato, salsa al caffè e biscotto salato al cioccolato.

€ 6,00

Gelo di limone e le sue scorzette
con i limoni IGP di Siracusa.

€ 6,00

Pere caramellate
ricotta dolce e biscotto al cioccolato.
Ricco, corroborante e goloso.

€ 6,00

Cannolo della tradizione
con ricotta vaccina dolce e scorze d'arancia candita.

€ 6,00

VINI DEL TERRITORIO

BOLLICINE

Barone Montalto - Première Cuvée brut

€ 25,00

Truscè - Spumante brut Sicilia

€ 26,00

Bolle Nere - Nerello Mascalese spumante dell'Etna

€ 28,00

VINI SICILIANI BIANCHI, ROSSI E ROSATI

Costallegra Vini di mare - Grillo

€ 24,00

Benedè - Catarratto

€ 26,00

Ceppibianchi - Zibibbo IGT Sicilia

€ 25,00

Petra Lava - Etna Bianco

€ 30,00

Zahari - Rosato di frappato

€ 24,00

Cantina Sibiliana - Nero d'Avola

€ 23,00

Cantina Sibiliana - Frappato

€ 22,00

AL CALICE

Barone Montalto - Première Cuvée brut

€ 6,00

Costallegra Vini di mare - Grillo

€ 5,00

Petra Lava - Etna Bianco

€ 7,00

LIQUOROSI E DIGESTIVI

Martinez - Marsala Riserva 2010 DOC

€ 8,00

Yemà - Vendemmia tardiva di grillo

€ 7,00

Timous - Digestivo al timo e chinotto

€ 6,00

Majora - Liquore alla maggiorana

€ 6,00

Amaro Mantovani - Autentico e aristocratico

€ 7,00

Malvasia Antichi Vinai - Il nettare degli dei

€ 7,00

 Presidio Slow Food®

*Alcuni prodotti, per garantirne le proprietà organolettiche, sono sottoposti a trattamento di bonifica tramite freddo intenso secondo la normativa Reg. CE853/2004.

Coperto

€ 2,50